Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale„ n. 303 del 30 dicembre 1995 - Serie generale

Spedizione in abbonamento postale (50%) - Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Sabato, 30 dicembre 1995** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

N. 157

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO MINISTERIALE 23 novembre 1995.

Modificazioni al decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, in attuazione della direttiva 95/23/CE che modifica la direttiva 64/433/CEE relativa alle condizioni sanitarie per la produzione e immissione sul mercato di carni fresche.

SOMMARIO

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO 23 novembre 1995.

Modificazioni al decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, in attuazione della direttiva 95/23/CE che modifica la direttiva 64/433/CEE relativa alle condizioni sanitarie per la produzione e immissione sul mercato di carni fresche.

IL MINISTRO DELLA SANITÀ

Visto il decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, emanato in attuazione della direttiva 91/497/CEE che modifica e codifica la direttiva 64/433/CEE, e della direttiva 91/498/CEE, entrambe concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche;

Vista la direttiva 95/23/CE che modifica la direttiva 64/433/CEE relativa alle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche;

Considerato che la direttiva 95/23/CE apporta modifiche tecniche alla direttiva 64/433/CEE come modificata dalle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE, attuate con il citato decreto legislativo n. 286/1994;

Visto l'art. 20 della legge 16 aprile 1987, n. 183, concernente il coordinamento delle politiche riguardanti l'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed adeguamento dell'ordinamento interno agli atti normativi comunitari;

Decreta:

Art. 1.

1. All'art. 2, comma 1, del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, è aggiunta la seguente lettera:

«*o)* centro di reimballaggio: un laboratorio di sezionamento o un deposito frigorifero in cui si effettuano le operazioni di raggruppamento e/o di reimballaggio di carni confezionate destinate all'immissione sul mercato.».

2. L'art. 4 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, è modificato nel modo seguente:

a) al comma 1, lettera *f)*, il punto 1) è così sostituito:

«1) da un documento di accompagnamento commerciale che deve:

— essere rilasciato dallo stabilimento di spedizione;

— oltre alle indicazioni previste all'allegato I, capitolo XI, punto 50, recare il la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento riconosciuto e, per le carni congelate, recare chiaramente l'indicazione del mese e dell'anno di congelazione;

— per le carni destinate alla Finlandia ed alla Svezia, recare una delle indicazioni previste all'allegato IV, parte IV, terzo trattino;

— essere conservato dal destinatario per poter essere presentato all'autorità competente, su richiesta di quest'ultima. Se si tratta di dati informatici, questi devono essere stampati a richiesta di detta autorità.»;

b) al comma 1, lettera *f)*, è aggiunto il seguente punto 3):

«3) da un attestato sanitario, da presentarsi su richiesta dell'autorità competente dello Stato membro di destinazione, qualora le carni siano destinate ad essere esportate verso un Paese terzo dopo trasformazione. Le spese sostenute per tale attestato sono a carico degli operatori.»;

c) al comma 2 il testo della parte introduttiva è sostituito dal seguente:

«*2.* Le pezzature di carni inferiori a quelle di cui al comma 1 o le carni disossate, siano esse confezionate o meno, devono:»;

d) il comma 3 è sostituito dal seguente:

«*3)* Le frattaglie devono provenire da un macello o laboratorio di sezionamento riconosciuto e soddisfare le condizioni di cui ai commi 1 e 2.»;

e) al comma 4, lettera *b)*, è aggiunta la seguente frase:

«In tal caso, il numero di riconoscimento veterinario deve figurare sul documento di accompagnamento commerciale.»;

f) è aggiunto il seguente comma 7):

«*7)* Le carni fresche che sono disimballate e reimballate in uno stabilimento diverso da quello in cui sono state confezionate devono:

a) rispondere ai requisiti di cui ai commi 1, 2, 3, 4;

b) essere disimballate e reimballate in un centro di reimballaggio che soddisfi i requisiti di cui all'allegato I, capitolo I, riconosciuto ai sensi dell'art. 13.».

3. All'art. 5 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, i commi 1, 2, 8 e 10 sono rispettivamente sostituiti dai seguenti:

«*1.* Gli impianti di macellazione di capacità limitata sono quelli non in possesso dei requisiti prescritti per ottenere il riconoscimento di cui all'art. 13; essi possono macellare un massimo di 1.000 capi bovini equivalenti (UGB) all'anno e comunque non oltre 20 UGB alla settimana.».

«*2.* Un UGB corrisponde ad un capo bovino adulto o a due vitelli o ad un solipede o a cinque suini o a dieci ovini o caprini o a venti agnelli, capretti o suinetti di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi.».

«*8.* Le carni prodotte negli impianti di cui al comma 1 devono essere riservate alla vendita diretta ai consumatori o ai dettaglianti, al sezionamento in impianti di cui all'art. 6 o alla trasformazione, esclusivamente nel territorio nazionale; esse devono essere accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale recante le indicazioni contenute sul bollo sanitario, documento che deve essere conservato a cura del destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato, a richiesta, al servizio veterinario della unità sanitaria locale, e devono essere depositate in condizioni igieniche soddisfacenti in

conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, punto 66, primo, secondo e quarto comma e del punto 67 e del capitolo XV, punto 69, eccettuati i requisiti relativi alle carni fresche importate, e dei punti 71, 72 e 73.».

«*10.* Gli impianti di cui al comma 1 non in attività al 29 maggio 1994 ed in possesso dei requisiti di cui al comma 3 possono essere autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, dall'autorità sanitaria competente secondo le vigenti disposizioni previo assenso della regione o provincia autonoma.».

4. All'art. 5 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, sono aggiunti i seguenti commi 12 e 13:

«*12.* Entro il limite di 1.000 UGB all'anno di cui al comma 1 il veterinario ufficiale può consentire di derogare al limite settimanale previsto nello stesso comma per tener conto della necessità di macellare gli agnelli ed i capretti nel periodo che precede le festività religiose a condizione di essere sempre presente all'atto della macellazione, che i requisiti in materia di igiene siano rispettati e che le carni non siano oggetto di congelamento prima dell'immissione sul mercato.».

«*13.* Previo conforme parere della Commissione delle Comunità europee il Ministero della sanità può autorizzare i macelli situati in zone che presentano particolari difficoltà di ordine geografico e di approvvigionamento a macellare 2.000 UGB all'anno.».

5. All'art. 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, i commi 1, 2, 5 e 7 sono rispettivamente sostituiti dai seguenti:

«*1.* I laboratori di sezionamento di capacità limitata sono quelli non in possesso dei requisiti prescritti per ottenere il riconoscimento di cui all'art. 13; in essi possono essere prodotte carni disossate in quantità non superiore alle cinque tonnellate a settimana ovvero l'equivalente di carni con osso.».

«*2.* I laboratori di cui al comma 1 devono essere in possesso almeno dei requisiti igienico-sanitari e strutturali di cui all'allegato II, capitolo I. Le disposizioni di cui all'allegato I, capitolo V, capitolo VII, punto 38, capitolo IX — eccettuati i requisiti di temperatura del locale previsti al punto 46, lettera *c)* seconda frase — e capitolo X, punto 48 si applicano alle operazioni di deposito e sezionamento.».

«*5.* Le carni prodotte nei laboratori di cui al comma 1 devono essere riservate esclusivamente al mercato nazionale; esse devono essere accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale recante le indicazioni contenute nel bollo sanitario, documento che deve essere conservato a cura del destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato, a richiesta, al servizio veterinario della unità sanitaria locale, e devono essere depositate e trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, punto 66, primo, secondo e quarto comma, punto 67 e del capitolo XV, punto 69, eccettuati i requisiti relativi alle carni fresche importate, e punti 71, 72 e 73.».

«*7.* I laboratori di cui al comma 1 non in attività al 29 maggio 1994 ed in possesso dei requisiti di cui al comma 2 possono essere autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, dall'autorità competente secondo le vigenti disposizioni previo assenso della regione o provincia autonoma.».

6. All'art. 9 del decreto legislativo 18 aprile 1994, numero 286, sono apportate le seguenti modifiche:

a) al comma 2, lettera *b)*, dopo il termine «sarcosporidiosi» è aggiunto «macroscopicamente evidente»;

b) dopo il comma 5 è aggiunto il seguente comma 6:

«*6.* Per quanto riguarda le carni destinate alla Finlandia ed alla Svezia si applicano le seguenti disposizioni:

a) le spedizioni di carni sono sottoposte ad un test microbiologico a campione effettuato nello stabilimento di origine secondo le modalità stabilite in sede comunitaria;

b) il test di cui alla lettera *a)* non si effettua per le carni destinate ad uno stabilimento per essere pastorizzate, sterilizzate o per essere sottoposte ad un trattamento equivalente; fino al 1° gennaio 1998 si applicano le norme previste dal programma operativo applicato dalla Finlandia e dalla Svezia per quanto riguarda le carni originarie dagli stessi Paesi;

c) il test di cui alla lettera *a)* non è effettuato per le carni originarie di uno stabilimento cui si applica un programma riconosciuto equivalente dalla Commissione delle Comunità europee.».

7. All'art. 12, comma 3 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, dopo le parole «Nei depositi frigoriferi» sono aggiunte le parole «e nei centri di reimballaggio autorizzati».

8. All'art. 18 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, i commi 1 e 2 sono soppressi ed il comma 3 è sostituito dal seguente:

«*1.* Il Ministro della sanità, con proprio decreto, previo parere conforme della Commissione delle Comunità europee, può consentire deroghe per:

a) le attrezzature ed i locali dove si lavorano stomaci ed intestini;

b) l'effettuazione sistematica della ricerca della morva nei solipedi;

c) il sezionamento a caldo limitatamente alle condizioni di temperatura dei locali e delle carni;

d) i requisiti strutturali e funzionali dei laboratori di sezionamento e dei depositi frigoriferi situati nei mercati all'ingrosso.».

9. All'art. 19 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, sono aggiunti i seguenti commi 8, 9 e 10:

«*8.* L'obbligo di riconoscimento di idoneità ai sensi dell'articolo 13 e l'obbligo di conformarsi alle esigenze strutturali previste all'allegato I, capitolo I, non si applicano ai depositi frigoriferi di capacità limitata nei quali le carni fresche ed altri prodotti alimentari siano immagazzinati esclusivamente imballati; il Ministro della

sanità, con proprio decreto, definisce, in conformità ad eventuali disposizioni comunitarie, i depositi frigoriferi di capacità limitata.».

«*9.* Il Ministero della sanità può concedere, previo parere motivato della regione o provincia autonoma, ad uno stabilimento che benefici della deroga di cui all'art. 14 e che possa dimostrare che ha iniziato a conformarsi ai requisiti fissati dal presente decreto, ma che non potrà rispettare, per motivi che non gli sono imputabili, il termine previsto, un periodo supplementare non superiore a 12 mesi.».

«*10.* Qualora uno stabilimento autorizzato ai sensi degli articoli 5 o 6 si trovi in corso di sistemazione secondo un piano di ristrutturazione approvato dal servizio veterinario della unità sanitaria locale allo scopo di accedere al riconoscimento di cui all'art. 13, la regione o provincia autonoma determina le quantità commercializzate da tale stabilimento in funzione dello stato di avanzamento dei lavori.».

Art. 2.

1. I capitoli II, IV, VI, VII, IX, XI, XII e XIV dell'allegato I al decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, sono sostituiti dai corrispondenti capitoli contenuti nell'allegato *A* al presente decreto.

2. Il modello di certificato sanitario di cui all'allegato IV al decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, è sostituito dal modello contenuto nell'allegato *B* al presente decreto.

Il presente decreto è trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione ed entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 novembre 1995

Il Ministro: GUZZANTI

Registrato alla Corte dei conti il 22 dicembre 1995
Registro n. 1 Sanità, foglio n. 400

ALLEGATO A

CAPITOLO II

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI

14. Oltre a rispondere ai requisiti generali, i macelli debbono avere almeno:

a) stalle di sosta sufficientemente ampie e igieniche per il ricovero degli animali o, se la situazione climatica lo permette, recinti di attesa; pareti e pavimenti devono essere solidi, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili; tali stalle e reparti devono essere attrezzati con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli; se del caso devono disporre di canali di scolo atti all'evacuazione dei liquidi;

b) locali per la macellazione, di dimensioni tali da consentire il normale svolgimento delle relative operazioni. Quando in un locale adibito alla macellazione si effettua sia la macellazione dei suini, sia quella di animali di altra specie, dev'essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini; tuttavia, tale apposito reparto non è indispensabile se la macellazione dei suini e quella degli altri animali hanno luogo in momenti diversi; in tal caso, però, le operazioni di scottatura, di depilazione, di raschiatura e di bruciatura devono essere effettuate in reparti speciali nettamente separati dalla catena di macellazione da uno spazio libero di almeno cinque metri o da un tramezzo alto almeno tre metri;

c) locali separati, sufficientemente ampi e utilizzati esclusivamente:

- per lo svuotamento, la pulitura e la lavorazione degli stomachi e degli intestini **qualora tali operazioni siano praticate nel macello. Inoltre quando si tratta di suini, il presente requisito si applica nella misura necessaria per prevenire la contaminazione delle carni fresche e delle frattaglie.**

  Tuttavia, questi locali separati non sono necessari se le operazioni sugli stomachi sono effettuate mediante un attrezzo meccanico in circuito chiuso munito di un sistema di ventilazione appropriato e rispondente ai requisiti seguenti:

  i) l'attrezzo deve essere installato e sistemato in modo che le operazioni di separazione degli intestini dagli stomachi e di svuotamento e di pulitura degli stomachi si svolgano igienicamente. Esso deve essere collocato in un sito apposito, nettamente separato dalle carni fresche esposte mediante un tramezzo che parte dal suolo fino ad un'altezza di almeno tre metri e che circonda la superficie in cui si sono effettuate queste operazioni;

  ii) la forma e il funzionamento del macchinario devono essere tali da prevenire effettivamente qualsiasi contaminazione delle carni fresche;

iii) un dispositivo di estrazione d'aria deve essere situato e funzionare in condizioni tali da eliminare gli odori ed i rischi di contaminazione da aerosol;

iv) il macchinario deve essere munito di un dispositivo per l'evacuazione in circuito chiuso delle acque residue e del contenuto degli stomachi verso il sistema di drenaggio;

v) il circuito in cui passano gli stomachi in direzione dell'apparecchio e in provenienza dal medesimo deve essere nel contempo nettamente separato e distanziato dal circuito delle altre carni fresche. Immediatamente dopo lo svuotamento e la pulitura gli stomachi devono essere portati via igienicamente;

vi) gli stomachi non devono essere manipolati dal personale che manipola le altre carni fresche. Il personale che manipola gli stomachi non deve avere accesso alle altre carni fresche;

- per la trasformazione delle budella e delle trippe, se tali lavori vengono effettuati nel macello; tuttavia queste operazioni possono essere eseguite nel medesimo locale di cui al primo trattino, purchè vengano effettuate in modo da evitare contaminazioni incrociate;

- per la preparazione e la pulizia delle frattaglie diverse da quelle menzionate ai precedenti trattini, compreso uno spazio a parte per le teste, che devono essere adeguatamente separate dalle altre frattaglie, qualora tali operazioni vengano effettuate nel macello, ma non sulla linea di macellazione;

- per il deposito delle pelli, delle corna e degli zoccoli, nonchè delle setole dei suini, quando tali materiali non sono evacuati dal macello direttamente lo stesso giorno della macellazione in contenitori a chiusura ermetica in attesa del loro trasporto;

d) uno spazio separato per l'imballaggio delle frattaglie, qualora esso venga eseguito al macello;

e) locali chiudibili a chiave o, se il clima lo permette, recinti riservati per il ricovero degli animali malati o sospetti, situati in uno spazio adeguato e muniti di un dispositivo distinto di scolo, locali chiudibili a chiave riservati alla macellazione di tali animali, al deposito delle carni tenute in osservazione e al deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano. La presenza di locali riservati alla macellazione di tali animali non è obbligatoria in uno stabilimento non autorizzato dall'autorità competente ad effettuare la macellazione di tali animali o se la macellazione è effettuata al termine delle operazioni normali e se sono prese misure per evitare la contaminazione delle carni dichiarate idonee al consumo umano. In tali casi, i locali devono essere sottoposti a particolare pulizia e disinfezione sotto controllo ufficiale prima di poter essere nuovamente utilizzati per la macellazione di animali che non siano nè malati nè sospetti;

f) locali frigoriferi di capacità adeguata con apparecchiature resistenti alla corrosione, destinate ad evitare il contatto delle carni fresche con il pavimento o con le pareti durante il trasporto o il magazzinaggio;

g) un sistema che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;

h) una netta separazione tra la zona sudicia e quella pulita, tale da proteggere quest'ultima dalla contaminazione;

i) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso; durante tali operazioni, in nessun caso l'animale deve entrare in contatto con il suolo;

j) una rete di guidovie aeree per l'ulteriore movimentazione delle carni;

k) qualora sia ammassato del concime nell'area del macello, un locale appositamente allestito a tal fine;

l) un locale adeguatamente attrezzato per l'esecuzione dell'esame delle trichine, qualora esso venga effettuato presso lo stabilimento.

CAPITOLO IV

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI DEPOSITI FRIGORIFERI

16. Oltre ai requisiti generali, i depositi nei quali le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIV, punto 66, primo comma, debbono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate alle temperature di cui al suddetto punto 66, primo comma;

b) un termometro o un teletermometro registratori in o per ciascun locale di deposito.

17. Oltre ai requisiti generali, i depositi in cui le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIV, punto 66, **ottavo comma**, debbono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate alle temperature di cui al suddetto punto 66, ottavo comma;

b) un termometro o un teletermometro registratori in o per ciscun locale di deposito.

CAPITOLO VI

ISPEZIONE SANITARIA ANTE MORTEM

25. **Gli animali devono essere sottoposti all'ispezione ante mortem entro un termine inferiore a ventiquattr'ore dopo il loro arrivo al macello, e inferiore a ventiquattr'ore prima della macellazione. Inoltre, il veterinario ufficiale può esigere un'ispezione in qualsiasi altro momento.**

Il conduttore del macello, il proprietario o il suo rappresentante, deve facilitare le operazioni di ispezione sanitaria ante mortem, in particolare qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria.

Ogni animale macellato deve portare un marchi di identificazione il quale permetta all'autorità competente di determinare l'origine di detto animale.

26.a) Il veterinario ufficiale deve eseguire l'ispezione ante mortem conformemente alle norme della professione e in condizioni di illuminazione adeguata.

b) Il veterinario ufficiale deve accertarsi, per quanto riguarda gli animali consegnati al macello, che sono state osservate le norme comunitarie in materia di benessere degli animali.

27. L'ispezione deve permettere di accertare:

a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;

b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possono rendere le carni non idonee al consumo umano; durante l'ispezione si dovrà altresì prestare attenzione a qualsiasi segno dal quale risulti che agli animali siano stati somministrati prodotti farmacologicamente attivi, o che essi possano aver consumato qualsiasi altra sostanza che ne renda le carni nocive per la salute umana;

c) se presentano segni di stanchezza o di agitazione o lesioni.

28. a) Gli animali stanchi o agitati devono essere lasciati a riposo per almeno 24 ore, tranne se il veterinario ufficiale decide altrimenti.

b) Gli animali che risultino affetti da una delle malattie di cui al punto 27, lettere a) e b), non possono essere macellati a scopo di consumo umano.

c) La macellazione di animali che si sospetta siano affetti da una delle malattie elencate nel punto 27, lettere a) e b), deve essere differita e gli animali devono essere sottoposti ad un esame accurato per effettuare una diagnosi.

Qualora, per effettuare una diagnosi, sia necessario procedere ad una ispezione post mortem, il veterinario ufficiale dispone affinchè gli animali in questione siano macellati separatamente o al termine delle operazioni normali.

Gli animali in questione sono sottoposti ad ispezione post mortem accurata e integrata, se il veterinario lo ritiene necessario per conferma, da un esame batteriologico appropriato e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica di cui si può supporre che siano state somministrate, tenuto conto delle condizioni patologiche osservate.

CAPITOLO VII

IGIENE DELLA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI, DEL SEZIONAMENTO E DELLA MANIPOLAZIONE DELLE CARNI FRESCHE

29. Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente macellati e le operazioni di dissanguamento, scuoiatura o depilazione, toelettatura ed eviscerazione devono essere effettuate in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni.

30. Il dissanguamento deve essere completo. Il sangue destinato al consumo umano deve essere raccolto in recipienti perfettamente puliti. Esso non può essere agitato a mano, ma soltanto con strumenti rispondenti alle esigenze igieniche.

31. Salvo per i suini e fatta salva la deroga di cui al capitolo VIII,punto 41, D, lettera a), seconda frase, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole. Per tale operazione possono essere utilizzati coadiuvanti, a condizione che gli animali siano successivamente risciacquati a fondo con acqua potabile.

Non è necessario scuoiare le teste di vitelli e ovini se sono manipolate in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni fresche.

32. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi 45 minuti dopo lo stordimento o, in caso di macellazione imposta da un rito religioso, mezz'ora dopo il dissanguamneto. Il polmone, il cuore, il fegato, i reni, la milza e i linfonodi mediastinici possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche.

Gli organi asportati devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alla carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente e ogni altra parte dell'animale necessaria per l'ispezione o eventualmente necessaria per l'esecuzione dei controlli previsti nel decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 118. Le parti suddette devono restare nelle vicinanze della carcassa fino alla fine dell'ispezione. Tuttavia i peni possono essere evacuati immediatamente, purchè non presentino alcun segno patologico o lesione. Per tutte le specie, i reni devono essere

privati della loro copertura di grasso; nel caso di animali delle specie bovina e suina e dei solipedi, va asportata la capsula perirenale.

33. E' vietato piantare coltelli nelle carni, utilizzare panni o altri materiali per la loro ripulitura o procedere a loro insufflazione. Tuttavia, l'insufflazione di un organo puo essere autorizzata quando sia imposta da un rito religioso ma in tal caso è vietato il consumo umano dell'organo che è stato oggetto di insufflazione.

L'insufflazione meccanica per la scuoiatura degli agnelli e dei capretti di peso vivo inferiore a 15 kg può essere approvata dal veterinario ufficiale nel rispetto delle norme igieniche.

34. Le carcasse dei solipedi, dei suini di oltre quattro settimane e dei bovini di oltre sei mesi devono essere presentate all'ispezione tagliate in mezzene con i tagli longitudinali della colonna vertebrale. Se necessario per esigenze ispettive, il veterinario ufficiale può richiedere la divisione longitudinale della testa e della carcassa di qualsiasi animale.

Tuttavia, per tener conto di esigenze tecniche o di abitudini di consumo locali, l'autorità sanitaria locale può autorizzare la presentazione all'ispezione di carcasse di suini non tagliate in mezzene.

35. Prima della fine dell'ispezione, le carcasse e le frattaglie non ispezionate non devono poter entrare in contatto con le carcasse e le frattaglie gia ispezionate ed è vietato procedere al sezionamento della carcassa, all'asportazione o all'ulteriore trattamento.

36. Le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano, gli stomachi, gli intestini e i sottoprodotti non commestibili non devono poter entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano e devono essere deposte appena possibile in locali o recipienti speciali situati e disposti in modo da evitare possibili contaminazioni di altre carni fresche.

37. Se il sangue o le frattaglie di più animali sono raccolti nello stesso recipiente prima che sia terminata l'ispezione post mortem, tutto il contenuto del recipiente deve essere dichiarato non idoneo al consumo umano qualora la carcassa di uno di tali animali sia dichiarata non idonea al consumo umano.

38. La toelettatura, la manipolazione, l'ulteriore trattamento e trasporto delle carni e frattaglie devono avvenire in osservanza di tutti i requisiti in materia di igiene. L'imballaggio delle carni deve essere effettuato in conformità del capitolo II, punto 14, lettera d) ed alle condizioni previste dal capitolo XI. Una volta imballate le carni devono essere immagazzinate in un locale diverso da quello in cui si trovano carni fresche esposte.

CAPITOLO IX

NORME RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

43. Il sezionamento in pezzi piu piccoli di quelli di cui all'articolo 4, comma 2, il disossamento o il sezionamento di frattaglie e autorizzato soltanto nei laboratori di sezionamento riconosciuti.

44. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante è tenuto ad agevolare le operazioni di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie. Deve in particolare essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio stabilimento e l'origine degli animali abbattuti.

45. Fatto salvo il capitolo V, punto 19, secondo comma, le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 4, comma 2, lettera b), possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di esservi depositate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi dalle carni che rispondono a dette condizioni. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in qualsiasi momento a tutti i locali di deposito e di lavoro per accertarsi della rigorosa osservanza delle precedenti disposizioni.

46. a) Le carni fresche devono essere trasferite progressivamente, secondo necessità, nei locali di cui al capitolo III, punto 15, lettera b). Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate nel locale frigorifero appropriato di cui al punto 15, lettera a) di detto capitolo.

b) Le carni introdotte nei locali di sezionamento debbono essere controllate e, se necessario, ripulite. Il luogo in cui si effettua tale operazione deve essere munito dell'attrezzatura necessaria e dell'illuminazione adeguata.

c) Durante il lavoro di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a + 7°C. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere inferiore o uguale a + 12°C. Durante le operazioni di sezionamento, confezionamento e imballaggio, i fegati devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a + 3 °C.

Durante le operazioni di sezionamento, disossamento, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, il fegato, i reni e la testa debbono essere mantenuti costantemente ad una temperatura uguale o inferiore a + 3°C.

d) In deroga alle lettere a) e c) le carni possono essere sezionate a caldo; in tal caso devono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento. Il locale di macellazione e quello di sezionamento devono allora essere situati in uno stesso isolato ed essere sufficientemente vicini l'uno all'altro, dato che le carni da sezionare devono essere trasferite senza rotture del carico da

un locale all'altro e il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate in un locale frigorifero appropriato.

e) Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni. Le schegge d'osso e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano devono essere raccolte via via negli attrezzi, nei recipienti o locali di cui al punto 4, lettera d).

CAPITOLO XI

BOLLATURA SANITARIA

49. **La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la sorveglianza del veterinario ufficiale. A tal fine quest'ultimo deve controllare:**

a) la bollatura sanitaria;

b) le etichette ed i materiali di confezionamento qualora questi ultimi portino già il bollo previsto nel presente capitolo.

50. La bollatura sanitaria deve essere praticata:

a) a mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

- nella parte superiore, la sigla di identificazione del paese speditore in lettere maiuscole, vale a dire:
  B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P - FI - SE - UK
  seguita dal numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento;

- nella parte inferiore, una delle sigle CEE,EOF,EWG,EOK,EEC,EEG ecc.

b) oppure a mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

- nella parte superiore, il nome del paese speditore a lettere maiuscole; per le carni prodotte in Italia la scritta "Repubblica Italiana";

- al centro, il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento;

- nella parte inferiore, una delle sigle CEE,EOF,EWG,EOK,EEC,EEG ecc.

I caratteri a stampa devono avere un'altezza di almeno 0,8 cm per le lettere e di almeno 1 cm per le cifre.
Le dimensioni e i caratteri a stampa del bollo possono essere ridotti per la bollatura sanitaria degli agnelli, dei capretti e dei suinetti.

La bollatura sanitaria può inoltre comportare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto all'ispezione sanitaria delle carni.

51. Le carcasse sono bollate a inchiostro o a fuoco mediante un bollo conformemente al punto 50:

- quelle di peso superiore a 65 kg devono essere contrassegnate con bolli su ciascuna mezzena, almeno nelle regioni seguenti: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla;

- le altre devono recare almeno quattro bolli, e precisamente su ciscuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia;

- **le carcasse di agnelli, capretti e suini devono essere contrassegnate con almeno due bolli, ciascuno apposto su un lato della carcassa, sulla spalla o sul lato esterno delle cosce.**

Tuttavia, per le carcasse di agnelli, capretti e suinetti, la bollatura sanitaria può avvenire mediante apposizione di una etichetta o placchetta, purchè queste vengano utilizzate una sola volta.

52. I fegati di bovini, suini e solipedi vanno bollati con marchio a fuoco mediante un bollo a norma del punto 50.

53. Gli altri prodotti della macellazione idonei al consumo umano devono essere bollati immediatamente, direttamente sulla superficie del prodotto,ovvero sull'imballaggio o sulla confezione a norma del punto 50. Il bollo di cui al punto 50 deve essere apposto su una etichetta fissata sulla confezione o sull'imballaggio o stampata sull'imballaggio . Se l'imballaggio o il confezionamento è effettuato in un macello il bollo deve recare il numero di riconoscimento di tale stabilimento.

54. Gli imballaggi devono sempre essere bollati a norma del punto 55.

55. I tagli di carne e le frattaglie di cui ai punti 52 e 53 devono recare una bollatura sanitaria a norma del punto 50. La bollatura deve recare il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento in luogo di quello del macello, applicato su un'etichetta fissata sull'imballaggio ovvero stampata sullo stesso in modo da lacerarsi al momento della sua apertura. E' consentita la mancata distruzione della bollatura solo quando l'imballaggio stesso è distrutto al momento dell'apertura.

Tuttavia, quando le carni o le frattaglie sono confezionate a norma del capitolo XII, punto 62, l'etichetta di cui sopra può essere fissata alla confezione. Se le frattaglie sono imballate presso un macello, il numero che appare sulla bollatura sanitaria deve corrispondere al numero di riconoscimento veterinario di tale macello.

Tale requisito si applica anche in caso di utilizzazione di eurocontenitori conformi ai requisiti di cui al punto 59 b).

56. Qualora le carni fresche siano confezionate in porzioni commerciali destinate alla vendita diretta al consumatore si applicano i punti 53 e 55. Le dimensioni di cui al punto 50 non si applicano alla bollatura di cui al presente punto.

Se le carni sono reimballate in un laboratorio diverso da quello in cui sono state confezionate, sulla confezione deve figurare il bollo sanitario del laboratorio di sezionamento che ha eseguito il confezionamento e sull'imballaggio deve figurare il bollo sanitario del laboratorio di imballaggio.

57. Le carni di solipedi ed i loro imballaggi saranno contrassegnati dal marchio speciale stabilito dalla Comunità.

57 *bis*. Le carni dei suini di cui all'articolo 10, comma 1, lettera b), devono essere munite del bollo sanitario di cui all'allegato I, capitolo XI, attraversato nel senso dell'asse maggiore da due rette parallele, distanti almeno un centimetro tra loro ed apposte in modo che le indicazioni contenute nel bollo stesso restino leggibili e le due linee parallele restino evidenti come il margine esterno del bollo.

58. I coloranti utilizzati per il bollo sanitario devono essere quelli previsti all'articolo 2, punto 8) della direttiva 94/36/CE (G.U.C.E. n. L 237 del 10.9.1994).

CAPITOLO XII

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DELLE CARNI FRESCHE

59. a) Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare devono essere:

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;
- tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;
- sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni;

E' vietata l'utilizzazione del legno fuorchè per le carcasse di agnelli e capretti, purchè siano adottate tutte le precauzioni per evitare il contatto fra le carni e l'imballaggio in caso di lacerazione della confezione.

b) Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfettati.

60. Quando le carni fresche in pezzi o le frattaglie sono confezionate, questa operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera conforme alle norme di igiene.

Salvo i pezzi di lardo e di pancetta, la carne in pezzi e le frattaglie devono comunque essere munite di un involucro di protezione, a meno che non vengano trasportate appese.

Questi involucri devono essere trasparenti e incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al punto 59, lettera a), primo e secondo trattino; essi non possono essere riutilizzati per avvolgere carni.

Se i fegati, i reni o i cuori sono oggetto di scambi o di importazioni ciascuna confezione deve contenere solo un organo intero.

61. Le carni confezionate devono essere imballate.

62. Tuttavia se sono soddisfatte tutte le condizioni di protezione dell'imballaggio, la confezione non deve essere trasparente ed incolore. Gli eurocontenitori possono parimenti essere utilizzati come secondo contenitore purchè siano rispettate le altre condizioni di cui al punto 59.

63. Le operazioni di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio possono aver luogo nello stesso locale, alle seguenti condizioni:

a) il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;

b) immediatamente dopo la fabbricazione, il confezionamento e l'imballaggio devono essere racchiusi in un involucro protettivo sigillato che deve rimenere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento e sono immagazzinati in condizioni igieniche in un locale separato dello stabilimento;

c) i locali di deposito per i materiali da imballaggio devono essere protetti dalla polvere e dai parassiti e non comunicare, attraverso l'atmosfera, con locali contenenti sostanze che possano contaminare le carni fresche. Gli imballaggi non devono essere appoggiati sul pavimento;

d) l'allestimento degli imballaggi deve essere effettuato in condizioni igieniche, prima dell'introduzione nel locale;

e) gli imballaggi devono essere introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche ed essere impiegati immediatamente. Essi non devono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni fresche;

f) immediatamente dopo il confezionamento, le carni devono essere trasferite negli appositi locali di deposito.

Le carni fresche possono parimenti essere imballate nello stesso locale purchè gli eurocontenitori, che devono soddisfare i requisiti di cui al punto 59, lettera b), siano stati precedentemente puliti e disinfettati prima di essere introdotti nel laboratorio.

64. Gli imballaggi e involucri di cui al presente capitolo possono contenere soltanto carni in pezzi appartenenti ad una stessa specie animalesalvo nel caso di porzioni commerciali destinate alla vendita diretta al consumatore.

CAPITOLO XIV

DEPOSITO

66. Le carni fresche devono essere sottoposte a refrigerazione subito dopo l'ispezione post mortem ed essere mantenute costantemente a una temperatura interna inferiore o pari a + 7°C per le carcasse e loro parti e + 3°C per le frattaglie.

Il Ministero della sanità può concedere deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto delle carni verso laboratori o macellerie situati nelle immediate vicinanze del macello, purchè la durata del trasporto non superi due ore e per motivi connessi alla tecnica di maturazione delle carni.

Le carni fresche destinate ad essere congelate devono provenire da un macello o da un laboratorio di sezionamento riconosciuti.

Le carni fresche possono essere congelate, per mezzo di attrezzature idonee, soltanto nei locali dello stabilimento in cui sono state ottenute o sezionate o in magazzini frigoriferi riconosciuti.

I pezzi di cui all'articolo 4, comma 2, i pezzi di cui al capitolo XI, punto 53 del presente allegato e le frattaglie destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza ritardi, eccetto quando la maturazione sia necessaria per motivi sanitari. In questo caso essi debbono essere immediatamente congelati dopo la maturazione.

Le carcasse, le mezzene o le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi e i quarti destinati ad essere congelati devono essere sottoposti a congelamento senza indebiti ritardi dopo un periodo di stabilizzazione.

Le carni in pezzi destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza indebiti ritardi dopo essere state sezionate.

Le carni congelate devono raggiugere una temperatura interna inferiore o uguale a - 12°C ed essere poi immagazzinate a temperature non superiori.

Sulle carni fresche sottoposte a congelamento devono essere indicati il mese e l'anno in cui sono state congelate.

67. Nessuna sostanza che possa contaminare le carni o pregiudicarne le condizioni igieniche deve essere immagazzinata nei locali di cui al capitolo IV, punti 16 e 17, a meno che le carni siano imballate e immagazzinate separatamente.

68. La temperatura di deposito dei locali di cui al capitolo IV, punti 16 e 17 deve essere registrata.

ALLEGATO B

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo alle carni fresche[1] di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto A, lettera f), iii) della direttiva 64/433/CEE

N. [2] ....

Luogo di spedizione: ....
Ministero: ....
Servizio: ....
Riferimento[2] : ....

I. Identificazione delle carni

Carni di : ....
(specie animale)

Natura dei pezzi: ....
Natura dell'imballaggio: ....
Numero dei pezzi o degli imballaggi: ....
Mese(i) e anno(i) di congelamento: ....
Peso netto: ....

II. Provenienza delle carni

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i):
....
Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) laboratorio(ri) di sezionamento riconosciuto(i):

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i): ....

[1] Carni fresche: ai sensi della direttiva di cui al punto IV del presente certificato, sono considerate tali tutte le parti, idonee al consumo umano, di animali domestici delle specie bovina, suina, ovina e caprina, nonchè dei solipedi, che non abbiano subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate per mezzo del freddo.
[2] Facoltativo

III. Destinazione delle carni

Le carni sono spedite
da ....
(luogo di spedizione)

a ....
(paese e luogo di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto[3]: ....
Nome e indirizzo dello speditore: ....

Nome e indirizzo del destinatario: ....
....

IV. Attestato di sanità

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni sopraindicate sono state ricavate nelle condizioni di produzione e controllo previste dalla direttiva 64/433/CEE:

- in un macello situato in una regione o zona con restrizioni[4],
- sono destinate ad uno Stato membro dopo transito attraverso un paese terzo[4],
- sono destinate alla Finlandia o alla Svezia[4]. In tal caso:
  - i) il test di cui all'articolo 9, comma 6, lettera a) è stato effettuato[4];
  - ii) le carni sono destinate alla trasformazione[4];
  - iii) le carni provengono da uno stabilimento sottoposto ad un programma quale quello previsto all'articolo 9, comma 6, lettera c)[4].

Fatto a ...., il ....

....
(nome e firma del veterinario ufficiale)

---

[3] Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome, nonchè, se necessario, il numero del container.
[4] Cancellare la dicitura inutile

95A7866

DOMENICO CORTESANI, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(7651468) Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

ABRUZZO

◇ **CHIETI**
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI
Via A. Herio, 21

◇ **L'AQUILA**
LIBRERIA LA LUNA
Viale Persichetti, 9/A

◇ **LANCIANO**
LITOLIBROCARTA
Via Renzetti, 8/10/12

◇ **PESCARA**
LIBRERIA COSTANTINI DIDATTICA
Corso V. Emanuele, 146
LIBRERIA DELL'UNIVERSITÀ
Via Galilei (ang. via Gramsci)

◇ **SULMONA**
LIBRERIA UFFICIO IN
Circonvallazione Occidentale, 10

BASILICATA

◇ **MATERA**
LIBRERIA MONTEMURRO
Via delle Beccherie, 69

◇ **POTENZA**
LIBRERIA PAGGI ROSA
Via Pretoria

CALABRIA

◇ **CATANZARO**
LIBRERIA NISTICÒ
Via A. Daniele, 27

◇ **COSENZA**
LIBRERIA DOMUS
Via Monte Santo, 51/53

◇ **PALMI**
LIBRERIA IL TEMPERINO
Via Roma, 31

◇ **REGGIO CALABRIA**
LIBRERIA L'UFFICIO
Via B. Buozzi, 23/A/B/C

◇ **VIBO VALENTIA**
LIBRERIA AZZURRA
Corso V. Emanuele III

CAMPANIA

◇ **ANGRI**
CARTOLIBRERIA AMATO
Via dei Goti, 11

◇ **AVELLINO**
LIBRERIA GUIDA 3
Via Vasto, 15
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI
Via Matteotti, 30/32
CARTOLIBRERIA CESA
Via G. Nappi, 47

◇ **BENEVENTO**
LIBRERIA LA GIUDIZIARIA
Via F. Paga, 11
LIBRERIA MASONE
Viale Rettori, 71

◇ **CASERTA**
LIBRERIA GUIDA 3
Via Caduti sul Lavoro, 29/33

◇ **CASTELLAMMARE DI STABIA**
LINEA SCUOLA S.a.s.
Via Raiola, 69/D

◇ **CAVA DEI TIRRENI**
LIBRERIA RONDINELLA
Corso Umberto I, 253

◇ **ISCHIA PORTO**
LIBRERIA GUIDA 3
Via Sogliuzzo

◇ **NAPOLI**
LIBRERIA L'ATENEO
Viale Augusto, 168/170
LIBRERIA GUIDA 1
Via Portalba, 20/23
LIBRERIA GUIDA 2
Via Merliani, 118
LIBRERIA I.B.S.
Salita del Casale, 18
LIBRERIA LEGISLATIVA MAJOLO
Via Caravita, 30
LIBRERIA TRAMA
Piazza Cavour, 75

◇ **NOCERA INFERIORE**
LIBRERIA LEGISLATIVA CRISCUOLO
Via Fava, 51

◇ **POLLA**
CARTOLIBRERIA GM
Via Crispi

◇ **SALERNO**
LIBRERIA GUIDA
Corso Garibaldi, 142

EMILIA-ROMAGNA

◇ **BOLOGNA**
LIBRERIA GIURIDICA CERUTI
Piazza Tribunali, 5/F
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI
Via Castiglione, 1/C
EDINFORM S.a.s.
Via Farini, 27

◇ **CARPI**
LIBRERIA BULGARELLI
Corso S. Cabassi, 15

◇ **CESENA**
LIBRERIA BETTINI
Via Vescovado, 5

◇ **FERRARA**
LIBRERIA PASELLO
Via Canonica, 16/18

◇ **FORLÌ**
LIBRERIA CAPPELLI
Via Lazzaretto, 51
LIBRERIA MODERNA
Corso A. Diaz, 12

◇ **MODENA**
LIBRERIA GOLIARDICA
Via Emilia, 210

◇ **PARMA**
LIBRERIA PIROLA PARMA
Via Farini, 34/D

◇ **PIACENZA**
NUOVA TIPOGRAFIA DEL MAINO
Via Quattro Novembre, 130

◇ **RAVENNA**
LIBRERIA RINASCITA
Via IV Novembre, 7

◇ **REGGIO EMILIA**
LIBRERIA MODERNA
Via Farini, 1/M

◇ **RIMINI**
LIBRERIA DEL PROFESSIONISTA
Via XXII Giugno, 3

FRIULI-VENEZIA GIULIA

◇ **GORIZIA**
CARTOLIBRERIA ANTONINI
Via Mazzini, 16

◇ **PORDENONE**
LIBRERIA MINERVA
Piazzale XX Settembre, 22/A

◇ **TRIESTE**
LIBRERIA EDIZIONI LINT
Via Romagna, 30
LIBRERIA TERGESTE
Piazza Borsa, 15 (gall. Tergesteo)
LIBRERIA INTERNAZIONALE ITALO SVEVO
Corso Italia, 9/F

◇ **UDINE**
LIBRERIA BENEDETTI
Via Mercatovecchio, 13
LIBRERIA TARANTOLA
Via Vittorio Veneto, 20

LAZIO

◇ **FROSINONE**
CARTOLIBRERIA LE MUSE
Via Marittima, 15

◇ **LATINA**
LIBRERIA GIURIDICA LA FORENSE
Viale dello Statuto, 28/30

◇ **RIETI**
LIBRERIA LA CENTRALE
Piazza V. Emanuele, 8

◇ **ROMA**
LIBRERIA DE MIRANDA
Viale G. Cesare, 51/E-F-G
LIBRERIA GABRIELE MARIA GRAZIA
c/o Pretura Civile, piazzale Clodio
LA CONTABILE
Via Tuscolana, 1027
LIBRERIA IL TRITONE
Via Tritone, 61/A
LIBRERIA L'UNIVERSITARIA
Viale Ippocrate, 99
LIBRERIA ECONOMICO GIURIDICA
Via S. Maria Maggiore, 121
CARTOLIBRERIA MASSACCESI
Viale Manzoni, 53/C-D
LIBRERIA MEDICHINI
Via Marcantonio Colonna, 68/70
LIBRERIA DEI CONGRESSI
Viale Civiltà Lavoro, 124

◇ **SORA**
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI
Via Abruzzo, 4

◇ **TIVOLI**
LIBRERIA MANNELLI
Viale Mannelli, 10

◇ **VITERBO**
LIBRERIA DE SANTIS
Via Venezia Giulia, 5
LIBRERIA "AR"
Palazzo Uffici Finanziari - Pietrare

LIGURIA

◇ **CHIAVARI**
CARTOLERIA GIORGINI
Piazza N.S. dell'Orto, 37/38

◇ **GENOVA**
LIBRERIA GIURIDICA BALDARO
Via XII Ottobre, 172/R

◇ **IMPERIA**
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI
Viale Matteotti, 43/A-45

◇ **LA SPEZIA**
CARTOLIBRERIA CENTRALE
Via dei Colli, 5

◇ **SAVONA**
LIBRERIA IL LEGGIO
Via Montenotte, 36/R

LOMBARDIA

◇ **BERGAMO**
LIBRERIA ANTICA E MODERNA
LORENZELLI
Viale Giovanni XXIII, 74

◇ **BRESCIA**
LIBRERIA QUERINIANA
Via Trieste, 13

◇ **BRESSO**
CARTOLIBRERIA CORRIDONI
Via Corridoni, 11

◇ **BUSTO ARSIZIO**
CARTOLIBRERIA CENTRALE BORAGNO
Via Milano, 4

◇ **COMO**
LIBRERIA GIURIDICA BERNASCONI
Via Mentana, 15
NANI LIBRI E CARTE
Via Cairoli, 14

◇ **CREMONA**
LIBRERIA DEL CONVEGNO
Corso Campi, 72

◇ **GALLARATE**
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI
Piazza Risorgimento, 10
LIBRERIA TOP OFFICE
Via Torino, 8

◇ **LECCO**
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI
Corso Mart. Liberazione, 100/A

◇ **LODI**
LA LIBRERIA S.a.s.
Via Defendente, 32

◇ **MANTOVA**
LIBRERIA ADAMO DI PELLEGRINI
Corso Umberto I, 32

◇ **MILANO**
LIBRERIA CONCESSIONARIA
IPZS-CALABRESE
Galleria V. Emanuele II, 15

◇ **MONZA**
LIBRERIA DELL'ARENGARIO
Via Mapelli, 4

◇ **PAVIA**
LIBRERIA INTERNAZIONALE GARZANTI
Palazzo dell'Università

◇ **SONDRIO**
LIBRERIA ALESSO
Via Caimi, 14

Segue: **LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE**

◇ **VARESE**
LIBRERIA PIROLA DI MITRANO
Via Albuzzi, 8

MARCHE

◇ **ANCONA**
LIBRERIA FOGOLA
Piazza Cavour, 4/5/6
◇ **ASCOLI PICENO**
LIBRERIA PROSPERI
Largo Crivelli, 8
◇ **MACERATA**
LIBRERIA UNIVERSITARIA
Via Don Minzoni, 6
◇ **PESARO**
LIBRERIA PROFESSIONALE MARCHIGIANA
Via Mameli, 34
◇ **S. BENEDETTO DEL TRONTO**
LA BIBLIOFILA
Viale De Gasperi, 22

MOLISE

◇ **CAMPOBASSO**
CENTRO LIBRARIO MOLISANO
Viale Manzoni, 81/83
LIBRERIA GIURIDICA DI.E.M.
Via Capriglione, 42-44

PIEMONTE

◇ **ALBA**
CASA EDITRICE ICAP
Via Vittorio Emanuele, 19
◇ **ALESSANDRIA**
LIBRERIA INTERNAZIONALE BERTOLOTTI
Corso Roma, 122
◇ **ASTI**
LIBRERIA BORELLI
Corso V. Alfieri, 364
◇ **BIELLA**
LIBRERIA GIOVANNACCI
Via Italia, 14
◇ **CUNEO**
CASA EDITRICE ICAP
Piazza dei Galimberti, 10
◇ **NOVARA**
EDIZIONI PIROLA E MODULISTICA
Via Costa, 32
◇ **TORINO**
CARTIERE MILIANI FABRIANO
Via Cavour, 17
◇ **VERBANIA**
LIBRERIA MARGAROLI
Corso Mameli, 55 - Intra

PUGLIA

◇ **ALTAMURA**
LIBRERIA JOLLY CART
Corso V. Emanuele, 16
◇ **BARI**
CARTOLIBRERIA QUINTILIANO
Via Arcidiacono Giovanni, 9
LIBRERIA PALOMAR
Via P. Amedeo, 176/B
LIBRERIA LATERZA GIUSEPPE & FIGLI
Via Sparano, 134
LIBRERIA FRATELLI LATERZA
Via Crisanzio, 16
◇ **BRINDISI**
LIBRERIA PIAZZO
Piazza Vittoria, 4
◇ **CERIGNOLA**
LIBRERIA VASCIAVEO
Via Gubbio, 14
◇ **FOGGIA**
LIBRERIA ANTONIO PATIERNO
Via Dante, 21
◇ **LECCE**
LIBRERIA LECCE SPAZIO VIVO
Via Palmieri, 30
◇ **MANFREDONIA**
LIBRERIA IL PAPIRO
Corso Manfredi, 126
◇ **MOLFETTA**
LIBRERIA IL GHIGNO
Via Campanella, 24

◇ **TARANTO**
LIBRERIA FUMAROLA
Corso Italia, 229

SARDEGNA

◇ **ALGHERO**
LIBRERIA LOBRANO
Via Sassari, 65
◇ **CAGLIARI**
LIBRERIA F.LLI DESSÌ
Corso V. Emanuele, 30/32
◇ **ORISTANO**
LIBRERIA CANU
Corso Umberto I, 19
◇ **SASSARI**
LIBRERIA AKA
Via Roma, 42
LIBRERIA MESSAGGERIE SARDE
Piazza Castello, 11

SICILIA

◇ **ACIREALE**
CARTOLIBRERIA BONANNO
Via Vittorio Emanuele, 194
LIBRERIA S.G.C. ESSEGICI S.a s.
Via Caronda, 8/10
◇ **AGRIGENTO**
TUTTO SHOPPING
Via Panoramica dei Templi, 17
◇ **ALCAMO**
LIBRERIA PIPITONE
Viale Europa, 61
◇ **CALTANISSETTA**
LIBRERIA SCIASCIA
Corso Umberto I, 111
◇ **CASTELVETRANO**
CARTOLIBRERIA MAROTTA & CALIA
Via Q. Sella, 106/108
◇ **CATANIA**
LIBRERIA ARLIA
Via Vittorio Emanuele, 62
LIBRERIA LA PAGLIA
Via Etnea, 393
LIBRERIA ESSEGICI
Via F. Riso, 56
◇ **ENNA**
LIBRERIA BUSCEMI
Piazza Vittorio Emanuele, 19
◇ **GIARRE**
LIBRERIA LA SENORITA
Corso Italia, 132/134
◇ **MESSINA**
LIBRERIA PIROLA MESSINA
Corso Cavour, 55
◇ **PALERMO**
LIBRERIA CICALA INGUAGGIATO
Via Villaermosa, 28
LIBRERIA FORENSE
Via Maqueda, 185
LIBRERIA MERCURIO LI CA M.
Piazza S. G. Bosco, 3
LIBRERIA S F. FLACCOVIO
Piazza V. E Orlando, 15/19
LIBRERIA S.F. FLACCOVIO
Via Ruggero Settimo, 37
LIBRERIA FLACCOVIO DARIO
Viale Ausonia, 70
LIBRERIA SCHOOL SERVICE
Via Galletti, 225
◇ **RAGUSA**
CARTOLIBRERIA GIGLIO
Via IV Novembre, 39
◇ **S. GIOVANNI LA PUNTA**
LIBRERIA DI LORENZO
Via Roma, 259
◇ **TRAPANI**
LIBRERIA LO BUE
Via Cascio Cortese, 8
LIBRERIA GIURIDICA DI SAFINA
Corso Italia, 81

TOSCANA

◇ **AREZZO**
LIBRERIA PELLEGRINI
Via Cavour, 42
◇ **FIRENZE**
LIBRERIA ALFANI
Via Alfani, 84/86 R
LIBRERIA MARZOCCO
Via de' Martelli, 22 R
LIBRERIA PIROLA «già Etruria»
Via Cavour, 46 R
◇ **GROSSETO**
NUOVA LIBRERIA S n.c.
Via Mille, 6/A
◇ **LIVORNO**
LIBRERIA AMEDEO NUOVA
Corso Amedeo, 23/27
LIBRERIA IL PENTAFOGLIO
Via Fiorenza, 4/B
◇ **LUCCA**
LIBRERIA BARONI ADRI
Via S Paolino, 45/47
LIBRERIA SESTANTE
Via Montanara, 37
◇ **MASSA**
LIBRERIA IL MAGGIOLINO
Via Europa, 19
◇ **PISA**
LIBRERIA VALLERINI
Via dei Mille, 13
◇ **PISTOIA**
LIBRERIA UNIVERSITARIA TURELLI
Via Macallè, 37
◇ **PRATO**
LIBRERIA GORI
Via Ricasoli, 25
◇ **SIENA**
LIBRERIA TICCI
Via Terme, 5/7
◇ **VIAREGGIO**
LIBRERIA IL MAGGIOLINO
Via Puccini, 38

TRENTINO-ALTO ADIGE

◇ **BOLZANO**
LIBRERIA EUROPA
Corso Italia, 6
◇ **TRENTO**
LIBRERIA DISERTORI
Via Diaz, 11

UMBRIA

◇ **FOLIGNO**
LIBRERIA LUNA
Via Gramsci, 41
◇ **PERUGIA**
LIBRERIA SIMONELLI
Corso Vannucci, 82
LIBRERIA LA FONTANA
Via Sicilia, 53
◇ **TERNI**
LIBRERIA ALTEROCCA
Corso Tacito, 29

VENETO

◇ **CONEGLIANO**
LIBRERIA CANOVA
Corso Mazzini, 7
◇ **PADOVA**
IL LIBRACCIO
Via Portello, 42
LIBRERIA DIEGO VALERI
Via Roma, 114
LIBRERIA DRAGHI-RANDI
Via Cavour, 17/19
◇ **ROVIGO**
CARTOLIBRERIA PAVANELLO
Piazza V Emanuele, 2
◇ **TREVISO**
CARTOLIBRERIA CANOVA
Via Calmaggiore, 31
LIBRERIA BELLUCCI
Viale Monfenera, 22/A
◇ **VENEZIA**
CENTRO DIFFUSIONE PRODOTTI I.P.Z.S.
S. Marco 1893/B - Campo S. Fantin
LIBRERIA GOLDONI
S. Marco 4742/43
◇ **VERONA**
LIBRERIA GIURIDICA EDITRICE
Via Costa, 5
LIBRERIA GROSSO GHELFI BARBATO
Via G. Carducci, 44
LIBRERIA L.E.G.I.S.
Via Adigetto, 43
◇ **VICENZA**
LIBRERIA GALLA 1880
Corso Palladio, 11

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:
- presso le Agenzie dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA: piazza G. Verdi, 10 e via Cavour, 102;
- presso le Librerie concessionarie indicate nelle pagine precedenti.

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Marketing e Commerciale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono in Roma (Ufficio inserzioni - Piazza G. Verdi, 10) e presso le librerie concessionarie consegnando gli avvisi a mano, accompagnati dal relativo importo.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1996

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio al 31 dicembre 1996
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 1996 e dal 1° luglio al 31 dicembre 1996

ALLA PARTE PRIMA - LEGISLATIVA

Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari:
- annuale . . . . L. 385.000
- semestrale . . . . L. 211.000

Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale:
- annuale . . . . L. 72.500
- semestrale . . . . L. 50.000

Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee:
- annuale . . . . L. 216.000
- semestrale . . . . L. 120.000

Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali:
- annuale . . . . L. 72.000
- semestrale . . . . L. 49.000

Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:
- annuale . . . . L. 215.500
- semestrale . . . . L. 118.000

Tipo F - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:
- annuale . . . . L. 742.000
- semestrale . . . . L. 410.000

Integrando il versamento relativo al tipo di abbonamento della Gazzetta Ufficiale, *parte prima, prescelto con la somma di* **L. 98.000**, *si avrà diritto a ricevere l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 1996.*

Prezzo di vendita di un fascicolo della *serie generale*	L. 1.400
Prezzo di vendita di un fascicolo delle *serie speciali I, II e III*, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.400
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	L. 2.750
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.400
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.500
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.500

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	L. 134.000
Prezzo di vendita di un fascicolo ogni 16 pagine o frazione	L. 1.500

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	L. 87.500
Prezzo di vendita di un fascicolo	L. 8.000

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES - 1996
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

Abbonamento annuo mediante 52 spedizioni settimanali raccomandate	L. 1.300.000
Vendita singola: per ogni microfiches fino a 96 pagine cadauna	L. 1.500
per ogni 96 pagine successive	L. 1.500
Spese per imballaggio e spedizione raccomandata	L. 4.000

N.B. — Le microfiches sono disponibili dal 1° gennaio 1983. — Per l'estero i suddetti prezzi sono aumentati del 30%

ALLA PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	L. 360.000
Abbonamento semestrale	L. 220.000
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.550

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonché quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.

Per informazioni o prenotazioni rivolgersi all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA
abbonamenti ☎ (06) 85082149/85082221 - vendita pubblicazioni ☎ (06) 85082150/85082276 - inserzioni ☎ (06) 85082145/85082189

* 4 1 1 2 0 0 3 0 3 3 9 5 *

L. 2.800